

A RAÇA SUÍNA ALENTEJANA E A VALORIZAÇÃO DOS MONTADOS

Amadeu Borges de Freitas

Universidade de Évora - Escola de Ciências e Tecnologia – Departamento de Zootecnia

A raça suína alentejana é, desde tempos remotos, explorada em regime extensivo, utilizando e valorizando os recursos naturais do sistema agro-silvo-pastoril, em que se insere. O porco Alentejano tem como características fundamentais a sua grande rusticidade, estando perfeitamente adaptado às condições em que é criado, e uma elevada capacidade de utilizar e valorizar os recursos naturais, como as ervas dos pousios e das pastagens, os restolhos dos cereais e, sobretudo, os frutos e as pastagens dos montados de azinho e sobro.

Ontem como hoje, o acabamento dos porcos na montanha - engorda intensiva dos animais nos montados de azinho e sobro, entre o final de Outubro, princípios de Novembro, até ao final de Fevereiro - constitui o elemento estratégico do sistema de produção do porco Alentejano. Os montados ao proporcionarem recursos alimentares renováveis de baixo custo estão historicamente associados ao sistema tradicional de produção do porco Alentejano. A ideia que o porco Alentejano *é uma excelente máquina recoletora e transformadora de bolota* e o animal que melhor aproveita e valoriza os frutos dos montados, principalmente a bolota das azinheiras, permitindo realizar razoáveis receitas num curto espaço de tempo, é claramente salientada num velho ditado popular que afirma que *a natureza criou a bolota para os porcos, e que os porcos nasceram para a bolota*.

São várias as referências de historiadores à produção extensiva de porcos com base na utilização dos montados. Hoje, não existem grandes dúvidas, sobre a existência, na Península Ibérica, de um sistema de produção de porcos de montanha, de características muito idênticas ao sistema actual, desde o século XVI e cuja origem remonta a tempos mais remotos. Relatos históricos realçam a existência e importância da exploração suína no Alentejo nos recuados séculos XII e XIII. Em 1960, há notícias sobre a criação de porcos nos montados do Alentejo *por haver muita glande em suas montanhas e azinhais*. No início do século XIX os grandes lavradores da comarca de Évora possuíam entre 204 a 1 270 suínos de montanha e os lavradores de menor dimensão tinham uma vara de 15 a 50 *porcos montanhais*.

A engorda de porcos era inerente ao montado e a exploração de reprodutores era um bem secundário ou um mal necessário para fornecer os montados de porcos magros,

pelo que, mesmo não tendo porcas de criação, muitos lavradores compravam porcos para engordarem nos seus montados, nas várias feiras de gado, que ocorriam antes do início da montanha, no final do mês de Setembro e início do mês de Outubro, nas regiões de grande concentração de suínos como Évora, Sousel, Castro Verde ou Zafra. As possibilidades de engorda (encabeçamento) dos montados eram avaliadas por pessoas experimentadas tendo em consideração a produção dos frutos, a abundância de erva e as condições climáticas do ano.

O SISTEMA TRADICIONAL DE PRODUÇÃO

No sistema tradicional as porcas faziam duas parições por ano. Na maioria das explorações, uma criação ocorria na Primavera, entre Março e Maio, chamada *erviça*, porque a alimentação dos leitões se baseava na erva, e outra no Outono, entre Setembro e Novembro, chamada *outoniça ou montanha*, porque utilizava o montado. Nalgumas explorações as parições ocorriam em Janeiro e Julho, denominando-se *janeirinha* a primeira e *veraniça ou espiguenha* a segunda.

A pastagem constituía o principal recurso alimentar das porcas. Estas saíam, de manhã, para pastorear regressando ao meio-dia para amamentarem os leitões, durante pelo menos uma hora, voltando a sair para regressarem à noite. Apenas nas épocas mais críticas de escassez de pastagens as porcas eram suplementadas com os recursos alimentares disponíveis nas explorações como os grãos dos cereais (cevada, aveia ou milho), algumas leguminosas (gramicha, fava ou grão preto), os restos da apanha da azeitona, o bagaço de azeitona, os restolhos ou os farelos dos cereais.

Os leitões até aos 20-25 dias de idade ingeriam apenas o leite materno, alimentando-se depois com cevada em grão, em quantidade crescente, até ao máximo de 400 gramas por leitão. Na criação *erviça* também se utilizava grão de cevada ou centeio, enquanto que na criação *outoniça ou montanha* se distribuía bolota pisada na 4ª e 5ª semana, e inteira depois (dado que os leitões já a sabiam partir). Com um mês ou um mês e meio de idade os leitões começavam a utilizar a pastagem, o desmame ocorria aos dois meses de idade e aos três meses ou, um pouco mais tarde, procedia-se à castração dos animais, com excepção dos escolhidos para varrascos e das marrãs que ficavam para criação.

Como se pretendia gastar o mínimo, a alimentação dos porcos **erviços** baseava-se na erva e nos *agostadouros* (nome dado aos restolhos dos cereais), onde aproveitavam algum grão, enquanto os **outoniços** se contentavam com alguma erva, se ocorria uma

outonada precoce e o restos da bolota deixados pelos porcos engordados no montado. Apenas nas épocas de muita escassez de pastagem, se recorria à cevada, ao milho, ao bagaço de azeitona, à fava ou aos farelos, em função das disponibilidades alimentares de cada exploração, para suplementar os porcos, o que limitava o crescimento dos animais e alongava muito o ciclo de produção.

Se no período que antecedia a montanha a alimentação era deficiente em quantidade e qualidade, a engorda na montanha à base de bolotas e erva, fortemente energética, possibilitava a obtenção de ganhos médios diários extremamente elevados.

Na raça suína Alentejana, como na maioria das raças autóctones exploradas em sistema extensivo, é notório o fenómeno do crescimento compensatório, isto é, os animais que, por falta de uma alimentação adequada em termos de quantidade e de qualidade, não conseguem expressar o seu potencial de crescimento e que têm baixos ganhos médios diários, quando alimentados de acordo com o seu apetite, obtêm ganhos médios diários superiores aos dos animais que não sofreram restrição alimentar, isto é, recuperam parte do crescimento que não tiveram anteriormente. Este saber tradicional das características produtivas do porco Alentejano e do seu crescimento compensatório em montanha era fundamental para se tirar o máximo proveito com o mínimo de dispêndio do sistema de produção do porco Alentejano de montanha, como é perfeitamente ilustrado por um velho ditado que referia que *“Pelo São João vê o teu porco, se meão achar, pode continuar, se mais de meão, corta-lhe a ração”*.

No final do século dezoito, os suínos de raça Alentejana eram cevados nos montados entre os 18 meses e os 2 anos de idade, adquirindo 100 kg de peso em três meses, sendo abatidos com 200 ou mesmo 250 kg. Nos anos 50 do século passado entravam na montanha os porcos com 15 a 20 meses de idade e 60 a 75 kg, sendo engordados até aos 150 -170 kg.

OS RECURSOS ALIMENTARES DOS MONTADOS

Na produção tradicional de porco Alentejano os montados são fundamentais para a engorda dos animais no período que decorre durante o Outono e Inverno. No sistema silvo-pastoril a bolota e a lande constituem uma fonte energética fundamental que é complementada pela proteína disponibilizada pelas gramíneas e leguminosas do sobcoberto arbóreo e arbustivo. A produção de frutos (bolota e lande) varia grandemente de árvore para árvore, de ano para ano e de região para região, dependendo do potencial genético de cada árvore, de factores intrínsecos, como a idade das árvores e o número

de ramos eliminados na poda de formação e de factores extrínsecos, como a incidência de pragas e as técnicas culturais utilizadas. A azinheira dá mais fruto que o sobreiro, estimando-se produções de 15 a 25 Kg / azinheira e entre 2 a 17 Kg /sobreiro. Embora a densidade varie de região para região, dependendo do clima, dos solos e dos métodos de exploração, consideram-se adequadas densidades dos montados com aproveitamento pastoril de 40 a 70 árvores por hectare, enquanto que nos montados de sobreiro é normal densidades de 70 a 100 árvores por hectare. A composição dos frutos dos montados é variável, sendo a bolota geralmente maior e mais doce que a lande. A bolota sem casca (o porco não come a casca da bolota) tem um baixo teor proteico (4 a 8% na matéria seca) e um elevado teor em gordura (6 a 14% na matéria seca), sendo um alimento muito energético. A gordura da bolota caracteriza-se por um elevado grau de insaturação, apontando-se teores médios de ácido oleico de 62%, contra 16% de ácido linoleico. Estima-se que o consumo diário de bolota seja de cerca de 5 a 6 kg, entre os 50 a 70 kg de peso vivo, de 8 kg entre os 70 e 90 Kg de peso vivo e de cerca de 9 kg a partir dos 90 kg de peso vivo. É correntemente aceite que um porco Alentejano necessite de ingerir 10 kg de bolota para ganhar 1 kg de peso vivo.

O elevado consumo de bolota, aliado à composição da sua gordura confere à gordura dos porcos Alentejanos engordados em montanha um característico perfil de ácidos gordos (ácido oleico / ácido linoleico), que é responsável pelas características organolépticas da carne e dos produtos transformados e que se acredita que seja benéfico para a saúde dos consumidores.

O segundo recurso alimentar proporcionado pelos montados é a vegetação herbácea (erva), natural ou melhorada, cujas produções são ainda mais irregulares, tanto em quantidade como em qualidade. A erva é um complemento essencial da bolota. É do domínio corrente que os porcos engordam mais quando chove no Outono e dispõem de erva abundante, daí que, antigamente se entendesse que “ **a erva lava a boca aos porcos**”, para explicar que, nestas situações a produção de erva é maior e a sua proteína contribui para a redução da toxicidade dos taninos da bolota e a neutralização parcial da sua adstringência, permitindo maiores níveis de ingestão e ganhos de peso mais elevados.

Pela sua voracidade e qualidade de omnívoro o porco, durante a engorda em montanha, poderá complementar a ingestão de bolota e erva com diversos alimentos, como rizomas, bolbos, tubérculos, cogumelos e vermes, que desenterram nos terrenos mais húmidos, conforme um aforismo popular tão bem resume: ***Se queres ver o teu porco engordar dá-lhe bolota e deixa-o fossar.***

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Apesar de nos últimos três anos se ter assistido a alguma redução das explorações e dos efectivos de porco Alentejano, em virtude do aumento dos custos de produção e da diminuição dos preços pagos pela indústria transformadora, a produção de porco Alentejano de montanha continua a ser uma actividade promissora visando o fornecimento de matéria prima para as indústrias nacional e espanhola de presuntos e enchidos e a produção de carne para consumo em fresco.

As modalidades de exploração actuais conservam os traços dominantes e as características mais interessantes do sistema de produção tradicional, nomeadamente a engorda de porcos na montanha. Não existe um sistema de produção uniforme, já que as épocas de cobrição, o manejo alimentar, o peso e idade de abate variam de exploração para exploração, em função da tradição e do destino da produção.

Estão certificados 27 produtos de porco Alentejano dos quais 4 (Presunto de Barrancos, Presunto e Paleta do Alentejo e Carne de Porco Alentejano) beneficiam de Denominação de Origem Protegida (DOP), enquanto 23 (Presunto e Paleta de Campo Maior e Elvas, Presunto e Paleta de Santana da Serra, 10 enchidos de Portalegre, 7 enchidos de Estremoz e Borba e 2 enchidos de Beja) beneficiam de Indicação Geográfica Protegida (IGP).

A facilidade com que o sistema tradicional de produção de porco Alentejano se adapta às regras da produção biológica perspectiva um aumento deste tipo de produção. A criação em sistema extensivo, com alimentos produzidos sem recurso a fertilizantes ou pesticidas químicos, não geneticamente modificados e sem incorporação de gorduras ou farinhas de origem animal, origina carne e produtos transformados (enchidos) de elevada qualidade que satisfazem os consumidores mais exigentes no que diz respeito à qualidade nutricional e dietética dos produtos que consomem e ao modo de produção desses produtos, em termos de bem-estar animal e do respeito pelo ambiente.

A produção extensiva tradicional ou em modo biológico de porco Alentejano utilizando os recursos alimentares dos montados constituem excelentes exemplos do que devem ser os actuais sistemas de produção animal: tecnicamente apropriados, economicamente viáveis, socialmente aceites e ambientalmente correctos.

Nota: A bibliografia utilizada neste artigo pode ser pedida ao autor: aagbf@uevora.pt